REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE ET LA VINIFICATION A L'ECOLE D'AGRICULTURE DE CIBEINS

L'article concernant l'Ecole municipale lyonnaise d'Agriculture de Cibeins publié dans le numéro précédent de la *Revue* m'amène à donner quelques détails complémentaires sur la partie viticole.

1° Sur la fumure de la vigne

On apporte une fumure au fumier de ferme tous les quatre ans, complétée pendant les années intermédiaires par des engrais chimiques.

Cette fumure, basée sur la constitution du sol d'une part, régie par les lois concernant l'apport des éléments fertilisants d'autre part, peut être considérée comme rationnelle. Je m'empresse d'ajouter qu'elle n'est pas au point et qu'une année comme 1924 fait voir des lacunes.

L'an dernier, par suite d'une floraison effectuée dans des conditions excellentes, la récolte s'est montrée extraordinaire comme quantité.

Nos plantations comprennent surtout des producteurs directs. Sans engrais, la récolte était déjà grosse, avec eux elle devient excessive (grappes plus volumineuses, grains plus gros), si je puis employer ce terme qui n'est guère courant en viticulture.

Or, si la production s'annonçait sous un jour aussi favorable, la clémence atmosphérique ne se mit pas à l'unisson ou tout au moins les conditions climatériques normales d'août et de septembre ne jouèrent pas. Pluies fréquentes, température basse entravèrent la bonne marche de la maturition.

L'humidité déclencha la pourriture.

Exception faite pour les variétés de première époque hâtive, la récolte des parcelles fumées fut nettement inférieure en qualité à celles des parcelles non fumées: la maturité y était moins avancée, la pourriture plus intense.

La quantité supplémentaire de vin n'arrivait pas à compenser le manque

de qualité, de sorte que le bénéfice argent ressortait pour les parcelles fumées à un taux inférieur à celui des parcelles non fumées.

Certes, l'année 1924, au point de vue qui nous occupe, fut mauvaise pour notre région, très anormale comme température estivale. De ce fait, je ne tirerai pas de conclusion, — du reste peut-on conclure après une année d'expériences? — mais une indication de poursuivre des essais sur l'opportunité des fumures, leur nature, leur importance.

Nous sommes dans une région où l'on ne peut prétendre à la production de bons vins, mais simplement espérer faire des vins très ordinaires.

Fig. 7.445. — École de Cibeins. Un coin du vignoble d'hybrides.

On doit par conséquent viser les gros rendements, par une culture intensive dans laquelle les engrais joueront un rôle important.

Des essais poursuivis pendant plusieurs années permettront d'établir la fumure optima susceptible de donner économiquement une production abondante d'un produit marchand, d'un vin de bonne conservation.

Si en fumure on pèche souvent par défaut, il ne faut pas non plus tomber dans le cas inverse et oublier la loi du maximum.

. . . . . .

J'ai dit que les résultats d'une année d'expériences n'étaient qu'une ébauche qui ne valait que par les compléments qu'on lui apportait par la suite, c'est-à-dire par des essais répétés dans des conditions identiques. Si

besoin était de le montrer, les résultats des essais faits en 1924 y suffiraient.

On relèvera dans le tableau ci-dessous bien des cas qui sembleront contradictoires. L'emploi des engrais a été fait avec beaucoup d'attention, les soins ont été les mêmes pour toutes les parcelles, les pesées de vendange soigneusement vérifiées et de nouvelles épreuves pendant 4 ou 5 ans mettront seules les choses au point.

Les essais portent sur des essais de 80 ceps espacés de 1 m. 50 entre les rangs, 1 m. sur le rang. La variété Bertille-Seyve 1129 est très homogène comme végétation. Le terrain qui la porte également très homogène.

N° des parcelles	Engrais employés	Quantité à l'Ha	Rendement moyen par cep.
1	témoin	.....	3 kgr. 780
2	sulfate d'ammoniaque	100 kgr.	4 kgr. 175
3	chlorhydrate d'ammoniaque	100 kgr.	4 kgr. 000
4	superphosphate	300 kgr.	3 kgr. 705
5	scories	300 kgr.	3 kgr. 950
6	chlorure de potassium	100 kgr.	4 kgr. 000
7	sylvinite riche	200 kgr.	3 kgr. 910
8	sulfate de potasse	100 kgr.	3 kgr. 490
9	guano de poissons	400 kgr.	4 kgr. 210
10	sulfate d'ammoniaque superphosphate	100 kgr. 300 kgr.	4 kgr. 162
11	sulfate d'ammoniaque chlorure de potassium	100 kgr. 100 kgr.	3 kgr. 780
12	superphosphate chlorure de potassium	300 kgr. 100 kgr.	4 kgr. 220
13	guano de poissons chlorure de potassium scories	400 kgr. 100 kgr. 300 kgr.	3 kgr. 800
14	sulfate d'ammoniaque scories chlorure de potassium	100 kgr. 300 kgr. 100 kgr.	3 kgr. 787
15	sulfate d'ammoniaque scories chlorure de potassium	200 kgr. 600 kgr. 200 kgr.	4 kgr. 370

A noter : 1° Que la taille n'étant pas encore faite les sarments n'ont pu être pesés.
2° L'emploi comparatif du sulfate d'ammoniaque et du chlorhydrate d'ammoniaque.

2° Transformation du gobelet et du système de palissage

Une partie du vignoble de l'Ecole, la mieux exposée sur un coteau au midi, est constituée par des variétés de viniféra, Gamay et Aligoté.

Jusqu'à maintenant, la taille en gobelet était appliquée à ces cépages qui étaient palissés sur échalas.

Notre région est soumise aux attaques sérieuses de l'Eudémis et de la

Cochylis. Il a été constaté que les dégâts causés par ces ennemis de la vigne étaient beaucoup plus importants dans les formes ramassées que dans les formes étalées. Les premières abritent mieux les papillons qui les choisissent de préférence comme refuge. Cause aggravante : les traitements insecticides y sont beaucoup plus difficiles à exécuter et sont par suite moins complets, donc moins efficaces, tout en étant plus coûteux

Les échalas constituent par leurs fissures d'excellents choix de chrysalidation et de conservation des parasites.

Toutes ces considérations indiquent la nécessité d'une transformation. Elle sera simple : l'éventail va remplacer le gobelet ; modification qui n'entraînera pas un changement de production, le nombre de coursons pouvant rester le même et ceux-ci n'ayant que leur disposition changée.

Les échalas seront remplacés par des fils de fer.

Au palissage des rameaux pendant la végétation, la souche sera bien divisée. De ce fait, les grappes seront moins cachées par le feuillage et les traitements les visant beaucoup plus faciles à appliquer.

Nous espérons ainsi arriver à diminuer sensiblement les dégâts de l'Eudémis et de la Cochylis.

A. MARCAIRE,

Chef de Viticulture à l'Ecole de Cibeins.

QUELQUES REFLEXIONS A PROPOS D'HYBRIDES

J'ai lu avec le plus grand intérêt, dans la *Revue de Viticulture*, la remarquable étude que M. Ravat vient de consacrer aux hybrides : on y reconnaît le sérieux et la conscience du véritable expérimentateur et son travail est de ceux qui contribueront à apporter un peu plus de lumière en une question encore assez obscure pour beaucoup de gens.

Je suis heureux de me trouver d'accord avec lui sur tous les points principaux.

En parlant de la création d'hybrides de plus en plus perfectionnés et des procédés de vinification destinés à améliorer leurs vins, M. Ravat a abordé deux questions qui me préoccupent depuis longtemps comme étant de première importance : je lui demanderai donc la permission de me joindre à lui pour apporter ma pierre à l'édifice commun, tout en notant les quelques divergences de détail qui peuvent exister entre nous.

En ce qui concerne la création de nouveaux hybrides, j'ai entrepris, depuis quelques mois, une étude qui me demandera encore beaucoup de temps et de patience si je veux garder une chance de la mener à bien. Au commencement de 1914, j'ai fait part de mes déductions à M. Seibel qui, avec son habituelle amabilité, m'a promis d'essayer la méthode, malheureusement à

peine ébauchée encore, que je lui ai exposée. Elle est fondée sur l'application aux hybrides des procédés de croisement usités dans la production des chevaux de pur sang. On sait avec quel soin pour ces derniers les dosages du sang de chacun des ascendants figurant dans leurs pedigrees, ont été étudiés depuis de longues années, et un officier de cavalerie fort distingué notamment, M. Vuillier, a signé du pseudonyme de Lattery, un travail remarquable que j'ai choisi comme base. Je me suis aperçu, en effet, par l'étude des origines des meilleurs hybrides, que beaucoup d'entre eux ont été obtenus par les mêmes moyens que préconise Lattery pour produire les meilleurs pur-sang, et je me suis dit qu'il n'est pas absurde de supposer que ce qui réussit dans le règne animal puisse aussi être appliqué au règne végétal.

Lattery déduit sa méthode de cette constatation : tous les bons reproducteurs possèdent dans leur pedigree une proportion déterminée du sang d'un petit nombre d'étalons, toujours les mêmes, et, dès que cette proportion cesse d'être respectée, la chance d'obtenir de bons produits diminue ou disparaît.

Néanmoins, il ne faudrait pas croire que la question des croisements va être ainsi résolue, pour ainsi dire, mécaniquement, par la seule application de quelques règles. La création de nouveaux hybrides est une loterie que je n'ai pas l'audace d'espérer voir disparaître, mais j'ose penser, du moins, qu'on arrivera bientôt à y multiplier le nombre des numéros gagnants.

L'ancienneté des lignes, chez les hybrides, la suite de leurs ascendants ne sont malheureusement pas encore assez longues pour qu'on puisse calculer exactement la dose du sang de chacun de leurs ancêtres qu'ils doivent posséder et, en conséquence, leur appliquer intégralement les principes posés par Lattery. On ne peut que : 1° conseiller de croiser entre eux, selon certaines conditions, les numéros les plus complexes, de manière à mettre en présence le plus grand nombre possible d'éléments capables de se juxtaposer heureusement dans la mosaïque de l'hybride ; 2° déterminer quels sont les meilleurs reproducteurs, afin de les réunir dans des croisements consanguins (croisements en dedans) et de rompre, par des croisements en dehors, cette consanguinité quand elle devient trop prononcée. C'est ainsi que M. Seibel se trouve avoir déjà confirmé les théories de Lattery, par quelques-uns de ses nouveaux hybrides, prouvant par là quels beaux résultats on peut obtenir par le croisement de reproducteurs à ascendance très complexe.

On déterminera ensuite, et peu à peu, la dose optima du sang de chacun de ces reproducteurs. Je pense même que, dès maintenant, des indications très utiles peuvent être recueillies à ce sujet.

J'ai constaté que, comme le dit fort bien M. Ravat, il faut éviter, à l'heure actuelle, les infusions directes d'un sang donné, par le moyen de géniteurs purs employés à l'origine. Tout autre chose est d'apporter une dose massive d'un sang par un croisement direct de ce genre ou d'introduire une dose égale de ce même sang par l'intermédiaire de plusieurs géniteurs chez qui il est mélangé à d'autres sangs. Il est quelquefois possible de réussir par l'emploi du géniteur pur et il en existe d'assez nombreux exemples, mais

nous croyons qu'on aura bien plus de succès en procédant autrement.

J'examine actuellement s'il est possible de déterminer quels sont les principaux étalons à réunir dans un pedigree d'hybride et de découvrir l'influence spéciale de chacun d'entre eux. Ce sera la part de l'avenir que de découvrir les proportions exactes du sang de chacun qui seront utiles.

La méthode de Malingié, le créateur des moutons de la Charmoise, méthode si critiquée au début, notamment par Samson, pourra également être essayée. Du reste, elle ne s'éloigne pas de la méthode de Lattery autant qu'on pourrait le supposer au premier abord. Certains hybrides de Seibel, comme le 4614, père du 6468, ont été obtenus par son moyen.

Chacun sait que Malingié avait prétendu affoler les caractères propres à plusieurs races de moutons français et les mettre en état de variation constante par des croisements désordonnés entre elles, afin de mieux favoriser l'empreinte du reproducteur New-Kent qu'il accouplait avec les brebis bâtardes ainsi obtenues. Il ne me paraît donc pas que les 6720 et 6980 cités par M. Ravat procèdent exactement de cette conception, car il leur manque l'intervention de l'étalon pur analogue à celle du New-Kent pour les Charmois.

Dans son appréciation des divers cépages, M. Ravat me paraît avoir jugé avec beaucoup de soin et de discernement. Je le trouve, néanmoins, un peu trop indulgent pour le 5455, que je serais porté à classer un peu au-dessous du 4643. A ma connaissance, le premier a marqué, çà et là, quelques défaillances qui m'inspirent une certaine réserve jusqu'à nouvel ordre. Peut-être, après tout, ne s'agit-il que de cas exceptionnels, car je l'ai vu magnifique en maintes occasions.

Les nouveaux plants qu'il cite parmi les noirs permettent toutes les espérances, mais je compléterais volontiers sa liste par quelques autres numéros : 5898, 6036, 6131, 6740, (un teinturier superbe et donnant de bon vin), 6906 (aussi beau que 6905, mais à port érigé), 8101, et parmi les tardifs 5813 et 8275. Enfin, peut-on oublier le 5410 et la sélection du 1000 due à M. Villard? Le 5410, pas très vigoureux, demande de bonnes terres ; mais il produit bien et de bon vin qui s'améliore remarquablement en bouteille. La sélection que M. Villard a faite du 1000 est tout à fait remarquable : il est arrivé, après plusieurs années, à en obtenir des raisins d'un volume double de ceux du type primitif et d'aussi bonne qualité. Le 1000, au contraire du 5410, est le plant des coteaux ou des terres moyennement fertiles, car il est parfois trop vigoureux et coule dans les bonnes terres fraîches.

Mais où je le trouve fort injuste, c'est pour le 4986 qu'il semble reléguer au second plan, alors que je le considère comme un cépage de tout premier ordre. Dans les expositions, j'ai vu toujours son vin classé aux premiers rangs et je serais bien surpris s'il ne conservait pas sa place à celle qui se tiendra à Paris, en mars prochain. En 1923, à Poitiers, un échantillon envoyé par M. Bounhiol, de l'Isle-sur-Tarn, a mérité la note 19 sur 20. Un second, présenté par M. Commerçon-Faure, a obtenu 18 ; plusieurs autres encore, fort bien notés, étaient agréables et francs de goût, sans la saveur

de Linsecomii (1) dont M. Ravat inculpe un peu trop généralement, à mon sens, les vins blancs d'hybrides. La même année, au Grand-Palais, à Paris, un échantillon de 4986 affrontait, seul vin d'hybride, la lutte contre des vins de vinifera : il obtenait la première récompense de sa section. Je trouve même, parfois, le vin du 5409 bien moins net que celui du 4986; le premier est de ceux qui, comme on dit, commencent bien pour finir mal : à la première gorgée, on le trouve excellent, puis, au bout d'un instant, un goût foxé se développe dans la bouche. Ce cépage demande probablement à n'être pas vendangé à surmaturité puisque, récoltés dans ces conditions, des échantillons que j'ai goûtés s'étaient montrés très droits et sans aucun arrière-goût.

Le 5658 aura besoin de quelques traitements, mais quel bon vin il donne et avec quelle abondance ! Le 8229 en fournit également de remarquable. Il y en a d'autres encore en dehors de ceux qu'il cite, comme les 7033, 7560, 8214, 8238, 8265, 8407, 8602, 8820, etc., mais l'avenir seul nous fixera sur leur valeur exacte.

D'ailleurs, il ne faut pas s'effrayer du goût de Linsecomii quand il est léger : les matières qui le provoquent doivent être très volatiles, un simple soutirage avec aération suffit presque toujours à le faire disparaître.

Quant à la durée de cuvaison des vins rouges, je crois que, cette fois encore, il ne faut pas généraliser en édictant pour tous une règle commune. J'ai répété longtemps, comme les autres, qu'il faut peu les cuver et je m'en étais persuadé lorsque certains faits vinrent singulièrement ébranler ma conviction première.

M. Astruc, directeur de la Station œnologique de Nîmes, publia, il y a environ un an, le résultat d'expériences méthodiques entreprises sur la vinification du *Couderc* 2. Ce gros producteur, spécial au Midi, n'était pas considéré, disait-il, comme l'un des hybrides donnant les meilleurs vins et c'est un peu pour cette raison qu'il l'avait choisi comme sujet d'étude.

Or, il résultait de ses expériences que c'était la très longue cuvaison qui avait donné les meilleurs résultats.

Cette année, contrairement à ce que j'avais toujours pratiqué, j'ai laissé cuver plus de huit jours des raisins de 4643. Or, j'ai obtenu un excellent vin, très franc, ayant un parfum rappelant le Cabernet et très supérieur à ceux des années précédentes qui étaient légèrement framboisés, bien que n'ayant pas du tout cuvé.

Il semble donc qu'on ne puisse pas dire de tous les vins rouges d'hybrides qu'ils gagnent à n'être que peu ou pas cuvés et il est nécessaire, avant de conclure, d'essayer des durées de cuvaison différentes pour chaque numéro à étudier.

M. Mathieu, à qui j'ai eu l'occasion de parler des faits que je viens de citer, a émis une hypothèse qui expliquerait tout. En effet, c'est au bout de trois ou quatre jours que les vins rouges atteignent leur maximum de colo-

(1) Conformément à une remarque de M. Foex, dans son cours complet de Viticulture, j'orthographie Linsecomii et non Linsecumii, ce cépage ayant été découvert par Linsecom.

ration. Ensuite, la couleur rétrograde par précipitation. On peut donc admettre que cette couleur, en se précipitant, entraîne avec elle les matières génératrices des mauvais goûts. Des expériences plus nombreuses seraient à souhaiter pour élucider ce point très important.

Un autre point délicat est le degré de maturité. Ici, encore, c'est pour chaque cépage qu'il faudrait déterminer l'époque optima de la vendange. Il semble bien qu'en général, il ne faille pas attendre la surmaturité. Mais la règle est-elle absolue? et n'y a-t-il pas, dans certains raisins, une sorte de rétrogradation des mauvais goûts analogue à celle qui semble suivre la précipitation de la couleur?

De tout ce qui précède, il résulte, une fois de plus, que, dès qu'on parle hybrides, il ne faut pas généraliser, comme on le fait beaucoup trop souvent. On doit, au contraire, examiner chaque numéro séparément, ce qui paraît de la plus élémentaire logique quand on réfléchit que tout hybride est un individu parfaitement distinct de ses voisins. La généralisation, à propos d'individus si différents, est presque invariablement la cause des désaccords sur les hybrides.

Le procédé de vinification par addition de vin au moût avant fermentation qu'indique M. Ravat est, certes, excellent. Mais conserver des vins d'une année à l'autre pour cet objet spécial ne comporte-t-il pas des risques et une immobilisation de capitaux qui pourront effrayer nombre de vignerons? Le but à atteindre est, en somme, d'obtenir des fermentations pures par élimination des microorganismes nuisibles ou parasites et le vin ajouté avant fermentation agit surtout comme antiseptique, son alcool ayant pour effet de contrarier le développement des mauvais germes.

J'ai expérimenté, avec plein succès, un procédé fondé sur ces données, au moyen de levains purs employés à haute dose, et je le livre à ceux qui voudraient s'en servir.

Il consiste à faire bouillir un instant ou à maintenir pendant un quart d'heure à la température de 80°, 50 litres de moût et à les verser dans un demi-muid soigneusement stérilisé. Quand ce moût est refroidi à 30°, on y ajoute 4 kilos de levures pures sélectionnées, ce qui donne, pour le mélange, une température de 28° environ. Couvrir le fût, après avoir obstrué le trou de bonde avec un bouchon de coton peu serré; mettre dans un endroit assez chaud autant que possible, si l'on veut un départ rapide de la fermentation. Si on a du temps, il est préférable de laisser partir cette fermentation à température un peu basse.

Quand, devenue tumultueuse, elle est en pleine action, verser dans le fût 50 autres litres de moût. Ce moût peut être simplement sulfité (10 gr. de SO^2 par hecto) et *soigneusement* débourbé, *mais il est essentiel qu'il soit exempt de toute fermentation.* Tombant dans un milieu saturé de levures elliptiques en pleine activité, il sera rapidement envahi par elles. Il est donc fort probable, pour ne pas dire certain, que les ferments engourdis qu'il contient ne se réveilleront jamais et, en admettant même que quelques-uns y parviennent, ils seront supprimés par l'effet de la concurrence vitale.

Quand la fermentation tumultueuse, qui se sera momentanément arrêtée, aura recommencé à battre son plein, on doublera la masse du liquide contenu dans le demi-muid en ajoutant cette fois 100 litres de moût sulfité et débourbé comme il a été dit ci-dessus, et ainsi de suite.

Quand le fût sera plein, on pourra le dédoubler en versant dans un autre la moitié de son contenu : on remplira ensuite les deux fûts avec le même moût que tout à l'heure et en répétant cette opération on se procurera toutes les qualités de levain dont on aura besoin pour pouvoir l'employer à dose massive, comme il va être dit.

Les levains prêts, on vendangera. Le moût provenant de la vendange sera sulfité à 10 gr. d'acide sulfureux (correspondant sensiblement à 20 gr. de métabisulfite, si l'on emploie ce produit) et débourbé. Avant de l'entonner, on introduira dans les fûts destinés à le recevoir une quantité de levain égale au 1/6 de leur contenance. Cette quantité est plus que suffisante pour assurer la saturation rapide du moût par des levures en pleine activité qui rendront rapidement le milieu intenable à tout autre germe.

Le but sera donc d'autant mieux atteint qu'à l'action des levures elliptiques s'ajoutera l'effet antiseptique de l'alcool qu'elles auront déjà formé dans les levains.

On aura soin de ne vider qu'à moitié chaque tonne à levain, et de la remplir aussitôt avec du moût pour entretenir des levains en pleine activité.

Je n'ai encore appliqué ce procédé qu'à mes vins de vinifera, mais il a eu une telle action sur leur finesse aussi bien que sur leur bouquet et sur toutes leurs autres qualités, que je ne doute pas de son résultat relativement aux vins d'hybrides.

Nous marchons à grands pas vers la reconnaissance par les plus incrédules de la qualité des vins de *certains* numéros depuis longtemps confirmés comme valeur culturale. Je crois, avec M. Ravat, avec tous ceux qui comme lui et moi prennent la peine de visiter souvent les nouveaux hybrides de M. Seibel, que les cépages récemment obtenus ménagent les plus douloureuses surprises à ceux qui s'obstinent à ne voir dans la vigne nouvelle qu'une productrice de mauvais vins. Il n'est même pas utile d'attendre que ces pupilles de l'hybridation soient en état d'entrer en ligne. Si les propriétaires de certains vins provenant de cépages relativement anciens et ayant quelques années de bouteille — vins que j'ai goûtés — veulent bien en envoyer à l'exposition de mars à Paris, je crois que personne ne pourra douter ensuite de l'aptitude des hybrides à produire beaucoup mieux que des vins ordinaires.

Si les quelques observations que je viens de présenter diffèrent quelque peu de la manière de voir de M. Ravat, les différences ne portent que sur des points de détail. Je n'ai, qu'on veuille bien le croire, aucune intention de critique et suis heureux, au contraire, de me rencontrer, la plupart du temps, avec un observateur de sa valeur.

Une telle rencontre, en effet, confirme ce que j'ai répété bien souvent :

ceux qui prennent soin d'étudier consciencieusement les hybrides et qui, point important — consentent à sortir de leur chambre ou de leur jardin pour aller les voir en une foule de situations diverses, sous des climats différents, sont toujours d'accord entre eux; les autres seuls ont des opinions divergentes.

Je laisse à nos lecteurs le soin de tirer de cette simple constatation la morale qu'elle comporte.

Enfin pourquoi se servir de cette expression « les hybrides » sans prendre soin de définir ceux auxquels on entend l'appliquer? Employée dans le sens abstrait, elle confond sous la même étiquette les meilleurs avec les plus mauvais. Quoi d'étonnant ensuite aux divergences profondes qui surgissent entre ceux qui discutent hybrides en pensant à des numéros différents? Le Noah est un hybride, l'Othello aussi: peut-on les comparer aux 4986 et 4643, par exemple? et cependant, c'est ce qu'on fait quand on les englobe sous le nom d'hybrides — tout court — sans spécifier desquels il s'agit!

Qu'on veuille donc bien se persuader que quand des observateurs sérieux disent « les hybrides », ils ne pensent qu'à un très petit nombre de numéros propres à la grande culture et à quelques plants nouveaux un peu plus nombreux et offrant de grandes promesses, mais sous la réserve, pour ces derniers qu'ils sortiront vainqueurs des épreuves auxquelles ils sont actuellement soumis. Je crois que plusieurs seront dans ce cas.

E. Creuzé.

LE PERIL DES PRODUCTEURS DIRECTS

M. Coulondre fait l'honneur d'une courtoise critique à mes appréciations, fâcheuses pour les producteurs directs, et il écrase sous le poids des presque trois cents hectolitres par hectare les malheureux 25 à 30 hectolitres que peuvent récolter les 500.000 vignerons qui s'efforcent de vivre sur leurs vignes de coteaux maigres (improductifs pour d'autres cultures que la vigne à produit parfumé) des régions du centre, de l'est et de l'ouest.

Ce n'est peut-être pas très généreux; mais, à coup sûr, c'est fort dangereux pour la richesse de la France.

Jusqu'ici, ces régions pauvres et déshéritées au point de vue agricole, luttaient avec un certain avantage contre l'inondation des vins des départements gros producteurs où le seul cépage à gros rendements était l'Aramon, dont l'aire de culture était limitée aux régions méridionales, tandis qu'avec la masse des producteurs directs à maturation plus précoce, et aussi peu savoureux, le territoire presque entier du sol français sera envahi par les grosses productions, et comme leur réputation *presque toujours imméritée* de résistance au Mildiou incitera les vignerons mal renseignés à les planter dans les terres de plaines fertiles, nous verrons sous cette

invasion reculer la culture du blé, et le pain manquera, sauf à en faire l'achat très onéreux à l'étranger.

Si cette invasion persiste, nous verrons la France ne plus produire que des fourrages et du vin, et comme la production de ce dernier dépassera énormément les besoins, les prix s'affaisseront tellement que ce sera d'abord la disparition des vignobles moyens qui font la richesse et le gagne-pain de plus de deux millions de viticulteurs et ouvriers agricoles.

Après, ces vignobles moyens mourront à leur tour, submergés par la concurrence des vins médiocres ou mauvais, les vignobles à grands vins dont la clientèle se sera déshabituée par perversion du goût.

Ces joyaux de notre réputation mondiale, en disparaissant, appauvriront la France au regard de l'étranger qui guette avec soin l'affaiblissement des qualités de nos vins, pour leur porter des coups décisifs.

Mais la punition de cette œuvre, que je persiste à concevoir comme très dangereuse, arrivera ensuite jusqu'aux propagateurs des funestes cépages; ils se trouveront automatiquement concurrencés près de la clientèle française et étrangère, par les productions locales de vins abondants et médiocres, et malgré les énormes rendements que leur assure la région privilégiée du Midi, ils succomberont par suite de l'avilissement des prix et ils se trouveront ruinés à leur tour.

Ce ne sera pas la première fois qu'il aura fallu arracher des vignes improductives et recommencer les encépagements; ces révolutions économiques ne vont pas sans des déplacements de richesse, qui coïncident toujours avec des ruines et des désastres. La crise du Phylloxéra et celle de la mévente de 1907 sont assez voisines de nous pour qu'on puisse en rappeler les pénibles souvenirs.

Il y a dès maintenant des vignobles où on arrache des cépages à bons vins de production trop faible, étant donné l'avilissement des prix par suite de la concurrence des producteurs directs.

Cela se produit dès maintenant sur de nombreux points du territoire; voilà le résultat commençant de l'œuvre dont M. Coulondre est un des apôtres. Est-elle vraiment œuvre de bon Français, comme il l'affirme? Les vignerons répondront à cette question et les encouragements reçus à mes articles démontrent que beaucoup sont de mon avis, témoin la lettre que j'ai reçue ces jours-ci, du plus grand ou tout au moins du plus éminent cultivateur d'hybrides: « *Lu votre article sur les P. D. dans la Revue. Je le signerais si je n'étais pas pépiniériste.* »

Le nom reste secret, puisque ce correspondant ne juge pas utile de se dévoiler pour le présent.

Peut-on parer à ce danger si menaçant? Bien qu'il soit un peu tard, il serait possible d'en atténuer la gravité en prenant, par mesure législative, une disposition analogue à celle qui régit la matière en Suisse: interdire très nettement la plantation des hybrides, jusqu'à ce qu'il en ait été trouvé un ou plusieurs vraiment capables de rivaliser comme valeur gustative et constitutive avec les vins de nos vieux cépages. Cela n'est pas impossible ;

mais ce ne sont pas les séances de concours entre hybrideurs seuls qui donnent la solution du problème.

Il me reste maintenant à vider quelques petites querelles un peu personnelles que soulève aimablement M. Coulondre.

D'abord la question de la lettre publiée, dit-il, il y a deux ans, dans laquelle je disais ne rien connaître aux producteurs directs. Cette lettre est beaucoup plus ancienne, et je pourrais me contenter d'affirmer que depuis je me suis documenté, mais ce ne serait pas suffisant. Cette lettre fut écrite pour mettre fin à une correspondance que je jugeais encombrante, étant donné le peu de compétence viticole que je savais impartie à son destinataire, qui a manqué trop de courtoisie dans ses critiques pour mériter une réponse.

M. Coulondre me reproche aimablement d'avoir attendu six mois pour raconter mon excursion à son splendide vignoble : la raison en est fort simple, j'hésitais à recommencer une bataille qui m'avait valu plus de horions que de bons arguments, mais l'insistance de nombreux amis a fini par triompher de ma réserve, et j'ai écrit.

M. Coulondre suppose que le choix des producteurs directs mis en essai chez moi en 1920 a été fait par une personne n'y connaissant rien.

Si je ne craignais pas d'exposer mon aimable correspondant aux « révoltes indignées » de ses amis ou tout au moins de ses nombreuses relations du Midi, je publierais volontiers son nom, qui est des relations et peut-être des amis de M. Coulondre.

M. Coulondre apprécie l'inculture comme un homme qui ne la connaît pas ; il suppose que je la mets en pratique dans mon carré d'essai des Producteurs directs. Je puis lui affirmer que je n'ai point commis une pareille hérésie, puisque là il s'agissait de vérifier les résistances au Mildiou, elle eût été absurde, et mon carré d'essai est aussi proprement tenu que les vignes de mon honorable contradicteur, et ce n'est pas peu dire. Le résultat fut merveilleux, le Mildiou y fit rage même sur les parties traitées, sauf sur un des producteurs directs en essai dont la célébrité et son aspect de Vinifera m'avaient incité à le conserver, mais dont le vin s'est montré absolument infect comme saveur et conservation.

A propos de l'inculture d'été, que seule je pratique, je puis affirmer que si elle est peu avantageuse au point de vue quantité, elle a des effets salutaires pour lutter contre le Mildiou, et aussi sur la qualité, et à ce propos je rappellerai le vieux dicton bourguignon que les vignes à meilleurs vins sont *les vignes à Chiendent*.

D'autre part, il est nécessaire de relever une appréciation fâcheuse de M. Coulondre sur la Folle Blanche qu'il assimile, pour son manque de finesse et de bouquet, à l'Aramon. C'est là un crime de lèse-viticulture. La Folle Blanche, appréciée si sévèrement, est le plus merveilleux de nos cépages, par son parfum et ses extraordinaires eaux-de-vie des Charentes, qui sont un des plus beaux fleurons de la couronne viticole française. En mettant quelques bouteilles de vin pur de Folle Blanche *vieillir en cave froide*,

après cristallisation de l'acide tartrique en excès, on fait apparaître un délicat parfum de violette additionné de celui de fraise, qui se retrouve plus condensé dans les eaux-de-vie miraculeuses des grandes Champagnes.

On peut même le percevoir rapidement, ce parfum, en distillant des feuilles de ce cépage, et l'hydrolat obtenu serait de tous points égal, sinon supérieur aux meilleurs parfums. Si la mode s'en mêlait, ce serait un vrai triomphe.

Maintenant, il me reste à vider, en attendant une rencontre sur un terrain et avec des armes dont je me réserve le choix, en ma qualité de presque offensé, la querelle que me cherche si gaiement M. Coulondre

Je crois bien que si l'âge et les misères qu'il entraîne ne me retenaient point au logis, je serais déjà en route pour aller, le verre en main, engager une vigoureuse bataille avec lui. Mais je remettrai cela à cet été, et j'espère que nous aurons comme témoins et seconds les aimables convives qui participaient au beau déjeûner auquel j'ai pris part.

Il s'agit de l'insinuation que j'aie pu savourer les odieux mélanges de vins de crus et de Noah. J'ignore si on fait des mélanges de ce genre, car les négociants qui m'ont affirmé se livrer à ces opérations pour répondre au goût dépravé de certaines clientèles, n'ont point parlé de vins de cru, mais de vins d'Aramon ou de vins de producteur directs plats et sans parfums.

Dans tous les cas, j'ai trop le respect de mon palais, et je tiens trop à lui conserver son intégrité pour lui infliger des saveurs pareilles, hors les cas qu'imposent les séances de dégustations ou parfois les obligations de politesse. Lorsque je puis choisir librement ma boisson, je dis volontiers comme notre grand poète des buveurs Alfred de Musset : « Mon verre n'est pas grand et je bois dans mon verre. »

Vous dites, cher Monsieur Coulondre, que je resterai seul à savoir déguster et apprécier le bon vin; ah! fichtre non, vous et vos aimables convives du mois de septembre serez avec moi, j'en réponds et j'en veux comme cause de certitude le réconfortant spectacle que vous et eux m'avez donné à votre table, sans vous en douter.

Lorsque vous avez fait goûter votre vin de producteur direct, il y a eu un concert d'éloges qui rappelait l'histoire du vin de l'évêque qui avait besoin d'être vanté.

Puis, lorsque vous avez offert votre merveilleux Muscat et votre parfait vin de grand cru, il y a eu quelques minutes exquises pour le curieux que je suis, ce fut le court recueillement involontaire pour chaque absorption; il passait, non point un ange, mais, comme disent les Bourguignons salés, « Jésus-Christ en culotte de velours ».

LABERGERIE.

P.S. — M. de Fournas proteste contre mes constatations en termes très amusants qui m'ont fait rire de bon cœur, non pas le dernier mais le premier; car il apporte à mon opinion la plus remarquable confirmation que je pouvais souhaiter. Il suffit d'additionner à de l'eau 8 à 10 % d'alcool bon goût; un peu d'acide tartrique, et un colorant pour rougir au gré du buveur, pour avoir plus économiquement qu'en plantant des Hydrides, une boisson n'ayant comme leurs produits (et M. de Fournas cite les meilleurs) *ni Bouquet, ni Saveur, ni race, ni sève.* — L.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1925 (H. A.). — Légion d'honneur (*N. D. L. R.*). — Vins moisis provenant de vendanges moisies (A. Dufoux). — Les importations et exportations françaises de vins (1921-1924). — Les transports de vins par chemin de fer.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1925. — La situation du marché reste stationnaire, après une baisse sensible sur les cours du mois dernier; la période critique pour la vigne, des gelées de mars et d'avril va commencer, suivant qu'elle sera traversée sans dommage ou que des désastres seront enregistrés dans les vignes qui débourreront sans doute de bonne heure cette année, les cours prendront une allure toute différente. Une hausse de 3 à 5 francs est enregistrée cette semaine.

La viticulture est anxieuse de savoir comment le marché va s'orienter. L'exemple encourageant de l'année 1922 reste bien présent aux esprits et l'existence des stocks commerciaux plus élevés cette année plaide bien en faveur d'une meilleure tenue des cours. Mais, d'autre part, la distillerie, gênée par les alcools de pommes, surabondants pour cette campagne, ne joue pas son rôle d'exutoire si salutaire en année de grosse production. Il y a, de ce côté, un aléa très sérieux dont il faut tenir compte.

Par contre, les nouvelles parvenues des sorties et de la consommation pour janvier sont très favorables. Malgré le marasme proclamé des affaires, la propriété a livré dans ce mois 4.499.489 hectolitres de vin. La consommation taxée s'élève à 4.262.931 hectolitres. Les stocks du commerce sont

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
1. Octobre.....	7.299.517	7.337 403	4.320.132	4.238.411	13.048 353	11 539.455
2. Novembre...	4.758 044	5.270.830	4.181.393	3.966.887	13.368.569	12.431.831
3. Décembre...	4.046.933	4.435.394	3.792.925	3.354.148	13.165.018	12.700.347
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
4. Janvier.....	4.499.489	4.453.433	4.262.931	4.261.102	13.122.112	12.578.804
Totaux	20 603.983	21.497.060	16.557.381	15.620.548	13.122.112	12.578 804

de 13.122.112 hectolitres. Les variations depuis le début de la campagne s'établissent ainsi :

Les sorties, pour les quatre premiers mois, sont en diminution sur celles de l'an dernier (800.000 hectolitres de moins). Par contre, la consommation, toujours supérieure, en moyenne mensuelle, à 4 millions d'hectolitres, est en augmentation de près de 1 million d'hectolitres, ce qui est un signe très favorable. Les stocks ne sont plus supérieurs que de 550.000 hectolitres à ce qu'ils étaient l'an dernier à pareille époque

En somme, situation du marché toujours tendue, mais étant donnée la constance des consommations élevées et la nécessité pour le commerce de ne pas vendre à un prix avili les vins achetés l'an dernier ou au début de la campagne, donc de garder son stock au niveau actuel et de se réapprovisionner pour vendre, les possibilités de reprise restent grandes. Elles seraient renforcées par toutes mesures relatives aux droits ou aux frais de transport, qui peuvent être prises en faveur de la viticulture. C'est avec confiance que les producteurs doivent assister aux démarches faites pour sauver la viticulture, sérieusement menacée par la surproduction, mais qui sortira victorieuse, cette fois encore, de cette rude épreuve.

H. A.

Légion d'honneur. — Nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs, dans la dernière promotion du Ministère de l'Agriculture, les noms suivants, d'amis et collaborateurs de notre *Revue*.

Au grade d'officier: MM. Rabaté, Edmond, inspecteur général de l'Agriculture; Ravaz, Louis, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier; Rolland, Louis, inspecteur général de l'Agriculture . . . . . .

Au grade de chevalier: MM. Combemale, Eugène, viticulteur à Montpellier; Danguy, Louis, directeur des Services agricoles à Nantes; Fron, Georges, professeur à l'Institut national agronomique; Lecomte, Antoine, directeur des Services agricoles à Melun; Maroger, Ernest, président de l'Office agricole départemental du Gard, à Nîmes; Penet, viticulteur à Ingrandes de Touraine; Rives, Charles, agriculteur à Cuxac (Aude); Levêque de Vilmorin, Jacques, producteur de graines de semences à Paris.

Nos meilleures félicitations aux nouveaux décorés et promus.

(N. D. L. R.)

Vins moisis provenant de vendanges moisies. — Toute une région, heureusement peu étendue, de la vallée de la Saône, a produit cette année des vins biens constitués, sains (8 à 12° d'alcool, 5 à 7 gr. d'acidité), mais présentant à la dégustation un « goût de moisi » plus ou moins prononcé.

Des observations faites, il semble que la pourriture des raisins (penicillium glaucum?) en soit la cause. Le goût paraît en effet d'autant plus prononcé que la vendange était plus pourrie et que la cuvaison a été de plus longue durée. Il est moindre dans les vins rosés (vins gris) que dans les vins rouges.

Le soutirage à l'air diminue d'une façon sensible l'intensité du goût tout en le laissant encore nettement perceptible.

Des essais de traitement effectués sur les conseils de M. Ferré, directeur de la Station œnologique de Beaune, ont permis d'atténuer le goût de moisi sans le supprimer complètement dans les vins très fortement moisis qui ont servi aux expériences. L'addition de noir animal en poudre (noir commercial, à 1 gramme par litre) suivie d'un soutirage après tanisage et collage, a donné des résultats supérieurs à l'addition de farine de moutarde (1 gramme et 1 gramme 5 par litre) et à l'addition d'huile de vaseline pure (5 cm³ par litre). Tous les vins traités présentaient encore à la dégustation un goût de moisi, atténué certes, mais encore nettement perceptible. La dose de noir utilisée a d'ailleurs nettement décoloré le vin (la couleur passe du rouge au rosé).

Le sulfitage de la vendange ne paraît pas avoir exercé une action sensible Un des vins moisis aux essais ci-dessus provenait de raisins sulfités à 15 gr. environ d'acide sulfureux par hectolitre.

Les eaux-de-vie de marc de cette région présentent aussi un goût de moisi plus ou moins prononcé.

L'amélioration de ces vins fortement moisis paraît donc difficile. De tels exemples doivent attirer l'attention des viticulteurs sur la nécessité de vinifier en blanc les raisins fortement attaqués par la pourriture, surtout si celle-ci présente la couleur verdâtre caractéristique du penicillum glaucum auquel divers auteurs ont attribué la secrétion d'une huile à goût de moisi (1).

A. Dufoux.

Les importations et exportations françaises de vins (1921-1924). — La proposition de loi adoptée par la Chambre des députés, tendant à augmenter les droits de douanes en ce qui concerne les moûts de vendange, les mistelles, les vins alcoolisés et les vins de liqueurs, importés en France, nous a valu au Sénat un rapport documenté sur la situation du commerce des vins de notre pays au cours de la période 1921-1924.

Le rapporteur fait ressortir, chiffres à l'appui, combien notre viticulture a besoin d'être protégée contre la concurrence étrangère. Il nous présente à cet effet deux tableaux suggestifs indiquant quelles ont été au cours de ces dernières années nos importations et nos exportations des produits précités.

Nous les reproduisons tous deux ci-dessous après avoir remanié le premier pour en faciliter la lecture.

On remarquera dans ce tableau que, durant la période 1921 à 1924, nos importations ont augmenté d'année en année :

Pour les vins ordinaires (dans de fortes proportions) ;

Pour les vins de liqueurs (sauf en 1924) ;

Pour les moûts de vendanges.

Ces importations se sont à peu près maintenues pour les mistelles : en tout cas, l'écart 1921-1924 est compensé par la baisse des importations en 1922 et en 1923.

Il convient de remarquer que pour les vins ordinaires, l'Espagne est notre principal fournisseur, mais très loin après l'Algérie.

Pour les mistelles, c'est le Portugal qui est le plus gros importateur.

La valeur des produits ainsi importés a subi à peu près la même progres-

(1) Mathieu. Moisissures des raisins. *Revue de Viticulture*, 1924, Tome II.

sion, mais le taux des changes ne paraît avoir exercé aucune influence défavorable pour notre pays et n'a pas contribué sensiblement à cette progression.

IMPORTATIONS

PAYS EXPÉDITEURS	1921 hectolitres	1922 hectolitres	1923 hectolitres	1924 (10 premiers mois) hectolitres
1° Vins ordinaires.				
a) *En fûts.*				
Espagne	970.110	1.415.330	1.612.636	1.436.757
Italie	18.459	239.104	58.348	783.490
Grèce	27.423	316.261	188.644	
Portugal	69.559	1.480.638	439.756	76.376
Autres pays	3.483	38.200	4.982	
Algérie	4.130.946	4.159.095	5.376.497	4.930.178
Tunisie	144.070	213.808	302.210	316.047
Total	5.364.050	7.862.436	7.983.073	7.542.848
Valeur en francs	482.764.500	777.629.000	672.389.000	724.223.000
b) *En bouteilles.*				
Total	4.256	10.719	12.233	10.501
Valeur en francs	638.400	2.251.000	3.452.000	2.705.000
2° Vins de liqueur.				
a) *En fûts.*				
Espagne	11.177	18.871	17.050	16.231
Portugal	9.996	41.887	81.420	
Grèce	9.475	21.053	5.482	24.404
Autres pays	685	682	7.198	
Algérie	930	4.001	220	500
Total	32.263	86.494	111.370	41.135
Valeur en francs	5.826.000	19.974.000	25.610.000	6.673.000
b) *En bouteilles.*				
Total	692	1.593	2.787	655
Valeur en francs	173.000	1.163.000	1.672.000	540.000
3° Mistelles.				
Pays étrangers	2.906	1.938	312	1.650
Algérie	106.402	95.525	92.303	105.844
Tunisie	669	29	5.637	9.405
Total	109.617	97.492	98.252	116.899
Valeur en francs	19.701.060	18.523.000	18.669.000	22.027.000
4° Moûts de vendange.				
	quintaux	quintaux	quintaux	quintaux
Total	165.760	234.353	282.409	311.579
Valeur en francs	9.946.000	28.122.000	29.653.000	31 141.000

EXPORTATIONS

ANNÉES	VINS EN FÛTS ET EN BOUTEILLES		MISTELLES		VINS DE LIQUEUR				MOUTS DE VENDANGE	
					EN FÛTS		EN BOUTEILLES			
	quantités	valeurs	quantités	valeurs	quantités	valeurs	quantités	valeurs	quantités	valeurs
	hectol.	fr.	hectol.	fr.	hectol.	fr.	hectol.	fr.	quintaux	fr.
1921	1.709.166	355.555.000	316	79.000	25 937	6.485.000	65.793	23.028.000	1.204	84.000
1922	995.605	315.866.000	58	15.000	22.469	5.617.000	45.464	27.278.000	8.472	932.000
1923	1.401.211	536.545.000	316	82 000	32 199	9.660.000	69.396	45.107.000	784	86.000
1924 dix mois	1.792.743	675.459.000	785	206.000	48.625	14.228.000	78.238	50.957.000	912	113.000

Pour ce qui est de nos exportations, il suffit de constater que les quantités de vins exportées en 1924 ont été supérieures de 90.000 hectolitres à celles de 1921, après avoir considérablement baissé dans l'intervalle (en 1922 et 1923).

Par contre, la valeur de ces exportations, qui était de 355.555.000 francs en 1921 pour 1.709.000 hectolitres, s'est élevée à 675.459.000 en 1924 pour 1.792.743, soit une augmentation de 320 millions pour un excédent de 90.000 hectolitres. Cette plus-value s'explique non seulement par l'excédent d'importation, mais aussi par une hausse du prix du vin et par un cours favorable de notre change dans les pays auxquels nous avons fourni.

Les transports de vins par chemin de fer. — Au cours d'une des dernières séances de la Chambre, M. Barthe, député, se faisant l'interprète du Groupe viticole de cette Assemblée, a protesté auprès de M. le Ministre des Travaux Publics contre la nouvelle majoration de 7 % des tarifs de transports par chemin de fer en ce qui concerne les vins, tarifs déjà trop élevés. Il a d'ailleurs manifesté son étonnement que ces nouveaux tarifs, qui ne sont pas encore homologués, soient déjà en application.

Entrant ensuite dans le vif du sujet, il a démontré avec plusieurs exemples à l'appui combien les viticulteurs ont raison de protester contre ces élévations de prix de transport vraiment très onéreux et qui portent un réel préjudice à la production et au commerce des vins.

Ainsi le coût d'une tonne de marchandise transportée du Midi à Paris s'élevait en 1914 à 28 francs; il est maintenant de 125 fr. 52 et avec la nouvelle majoration projetée et cependant déjà mise en vigueur, il sera de 134 fr. 33.

Pour les petits parcours, même constatation. De Marseillan (près de Cette) à Marseille, un fût de 145 kilos payait 29 fr. 95 en décembre dernier, ce prix a été porté à 36 fr. 80 le 8 janvier.

De même, la taxe sur les wagons réservoirs est passée de 3 francs à 36 fr. 60; elle est portée à 54 fr. 90 lorsque les wagons empruntent un réseau secondaire et même sur certains d'entre eux elle atteint 82 francs. Ainsi par exemple, un réservoir allant d'Aigues-Vives à Lunel (Hérault), soit quelques kilomètres de trajet, a acquitté 32 francs de droit alors qu'il n'en payait auparavant que 3 fr. 20.

M. le Ministre des Travaux Publics a répondu que tout serait fait pour ne pas gêner le commerce des vins et que les tarifs projetés ne seraient pas mis en application tant qu'ils n'auraient pas été homologués et sanctionnés.

Il a d'ailleurs ajouté que le Parlement pourra se prononcer sur cette question lorsque lui sera soumis pour modification de projet de majoration de tarifs dont il s'agit.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 175 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 185 à 195 francs la pièce ; de Blois, de 165 à 175 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 200 à 240 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 180 à 200 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 150 à 215 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 200 à 250 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 600 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924 1er choix, de 260 à 300 francs ; 2e choix, de 240 à 260 francs. Gros plant 1er choix 1924, de 110 à 130 francs, 2e choix, de 100 à 110 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 3 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison: Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 3 fr. 75 à 7 fr.

MIDI. — *Nimes (16 février 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 43 à 55 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 50 à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 360 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 2°, de 195 à 200 fr.

Montpellier (17 février). — Vins rouges 1924, de 8° à 12°, de 45 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 60 à 65 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (20 février). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 50 à 53 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 52 à 60 francs ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Picpoul, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 340 à 345 francs. Eau-de vie de Béziers, 52°, de 370 à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 février 1925.

Récolte 1924, de 10 à 11°, de 57 à 62 francs ; de 11 à 13°, de 62 à 70 fr. l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (21 février). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 47 fr. à 63 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (21 février). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 45 à 52 francs ; de 10 à 12°, de 52 à 61 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16°, de » à 200 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (18 février). — Tendance toujours calme ; les achats sont réduits au minimum par le commerce qui trouve la situation peu stable ; les cours sont à 5 francs le degré et la propriété résiste à ces offres espérant un relèvement que nous souhaitons afin que les affaires soient normales pour tout le monde.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 124 fr. 00 à 130 fr. 00 ; orges, 114 fr. à 122 fr. ; escourgeons, 90 fr. à 113 fr. ; maïs, 103 fr. à 106 seigle, 104 fr. à 107 fr. 50; sarrasin, 90 fr. 00 à 95 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 89 fr. 00 à 92 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 139 fr. 46. — Buenos-Ayres, 117 fr. 37. — Chicago, 129 fr. 62 — Sons, 55 fr. 00 à 62 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 110 fr.; jaune commune, 46 à 50 fr.; Saucisse rouge, de 50 à 58 fr.; chair blanche, du Midi, de 52 à 64 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 115 fr. ; paille d'avoine, de 75 à 110 fr.; paille de seigle, 80 à 115 fr.; foin, 140 à 180 fr.; luzerne, 165 à 215 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 105 fr. 00 (Marseille); d'arachides blanc, 82 fr. 00 (Marseille); palmistes 72 fr. 00; de coprah, 80 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 194 fr. 50 à 195 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 11 fr. 20 — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 20. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 00 à 10 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 6/6 à 12 liv. 14. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 102 fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de » à 208 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 25 fr. 00 à » fr., France-frontière — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 350 fr. les 100 kg. — Poires communes : 60 à 200 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 60 à 150 fr. — Ail : 400 à 700 fr. — Champignons : 850 à 1.402 fr — Artichauts : de » à » fr. le 100. — Choux-fleurs : de 100 à 220 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 250 à 350 francs. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 700 francs. — Oranges d'Algérie, de 140 à 220 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 500 francs. — Pommes communes, 60 à 150 francs. — Endives 100 à 180 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 15 au samedi 21 février 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	8 »	2 »	5 »	»
Lundi.....	4 »	3 »	3. 5	2.2
Mardi.....	9 »	4 »	6. 5	0.4
Mercredi..	8 »	2 »	5 »	0.5
Jeudi.....	9 »	2 »	5. 5	»
Vendredi..	10 »	— 1 »	4. 5	0.3
Samedi....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	6 »	3 »	4. 5	11
Lundi.....	9 »	1 »	5 »	12
Mardi.....	10 »	1 »	5. 5	»
Mercredi..	10 »	2 »	6 »	0.5
Jeudi.....	10 »	1 »	5. 5	0.3
Vendredi..	9 »	0 »	4. 5	1
Samedi....	» »	» »	» »	»
	LYON			
Dimanche.	9 »	6 »	7. 5	7
Lundi.....	12 »	— 2 »	5 »	5
Mardi.....	12 »	2 »	7 »	1
Mercredi..	11 »	2 »	6. 5	0.1
Jeudi.....	11 »	— 2 »	4. 5	»
Vendredi..	12 »	0 »	6 »	1
Samedi....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE			
Dimanche	14 »	» »	» »	1.4
Lundi.....	16 »	0 »	8 »	»
Mardi.....	12 »	1 »	6. 5	»
Mercredi..	15 »	1 »	8 »	»
Jeudi.....	12 »	1 »	6. 5	0.1
Vendredi..	13 »	1 »	7 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....15....	» »	7 »	» »	0.4
....16....	13 »	— 1 »	6 »	19
....17....	10 »	0 »	5 »	0.3
....18....	13 »	1 »	7 »	0.1
....19....	11 »	1 »	6 »	0.1
....20....	11 »	2 »	6. 5	1
....21....	» »	» »	» »	»
	MONTPELLIER			
....15....	13 »	1 »	8 »	3
....16....	12 »	1 »	6. 5	»
....17....	15 »	3 »	9 »	50
....18....	13 »	4 »	8. 5	»
....19....	12 »	1 »	6. 5	»
....20....	14 »	1 »	7. 5	»
....21....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
....15....	13 »	4 »	8. 5	12.3
....16....	11 »	4 »	7. 5	6.3
....17....	10 »	4 »	7 »	8
....18....	10 »	4 »	5 »	3.3
....19....	13 »	2 »	7. 5	7
....20....	13 »	1 »	7 »	10
....21....	» »	» »	» »	»
	NANTES			
....15....	8 »	1 »	4. 5	5
....16....	11 »	4 »	7. 5	0.4
....17....	11 »	5 »	8 »	3
....18....	11 »	3 »	7 »	1
....19....	12 »	1 »	6. 5	1
....20....	10 »	— 2 »	4 »	»
....21....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.